

Es wird Wild!



Das ist des Jägers Ehrenschild, dass er beschützt und hegt sein Wild,
weidmännisch jagt, wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Weidmannsheil!

Vorweg



Herbstlicher Salat

mit lauwarmen Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

22,50

Nüsslisalat „Grünebode“

mit Trauben, Feigen und Nüssen
an weißem Balsamicodressing

18,50

Kürbissuppe

verfeinert mit Amaretto

14,00

Grüne bode



Landgasthof Berikon

Wild - Klassiker



Geschnetzeltes Rehfleisch 46,50
an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Rehpfeffer „Jäger Art“ 40,50
mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln

Wildhackbraten à la maison 39,50
mit aromatischer Waldpilzrahmsauce
Rotkraut und Preiselbeerapfel

Wildschweinfilet-Medaillons 47,50
mit würzigem Speck umwickelt
an Wild-Gin-Jus und Rotkraut

Reh-Medaillons „Mirza“ 56,50
Der Klassiker auf aromatischer
Waldpilzrahmsauce, garniert mit
Früchten und Rotkraut

Herbstlicher „Vegi-Teller“ 38,50
mit Früchten, glasierten Marroni
Rotkraut und Rosenkohl

Unsere Wildklassiker servieren wir mit hausgemachten Spätzli

Portion Beilagen extra:
Rosenkohl 7,50 / Rotkraut 7,50 / Marroni 8,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Wild - Highlight

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Rehrücken “Jagdherren Art”
serviert mit aromatischer Waldpilzrahmsauce, reichhaltiger Früchtegarnitur,
Rotkraut, Rosenkohl und einer Beilage nach Wahl

72,00 p.P.

Wild - Special

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Wildschweinfilet-Medaillon mit Speck umwickelt
Wild-Gin-Jus, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Reh-Medaillon an aromatischer Waldpilzrahmsauce
Früchtegarnitur, Rosenkohl und Spätzli

68,00 p.P.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon